LEVEL² SOLUTIONS LAKTIA™

Lachancea thermotolerans

DEVUELVE LA FRESCURA A TU VINO

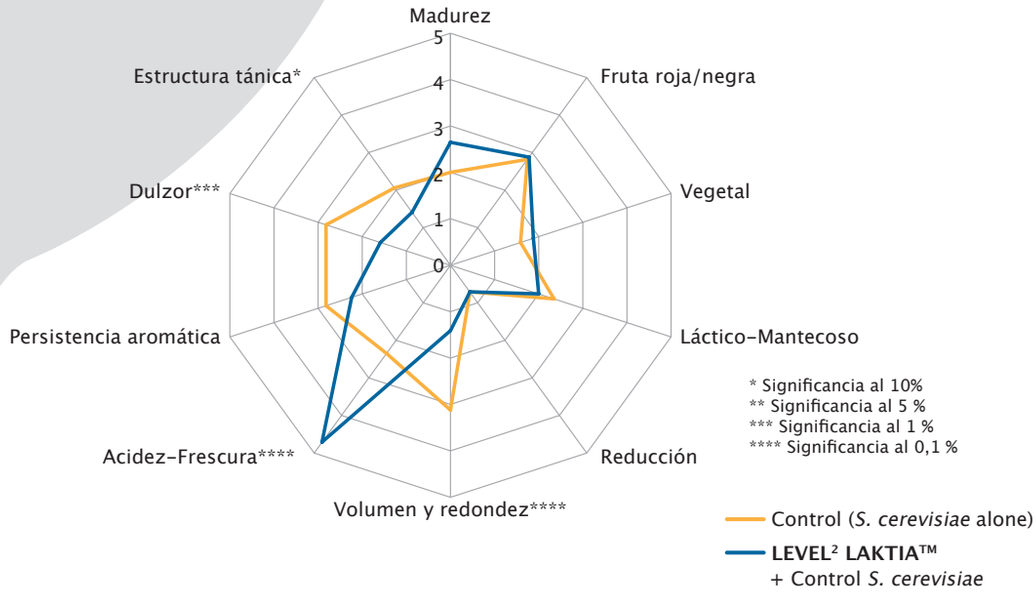
La gran variedad de levaduras seleccionadas de la naturaleza, refleja la biodiversidad, y todavía esta diversidad esta por explotar dado el gran número de especies y subespecies (diferentes de *Saccharomyces cerevisiae*) que están presentes en los mostos. Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da como resultado sucesivas actividades enzimáticas, que indudablemente contribuyen, positiva o negativamente, a la complejidad aromática del vino. Gracias al programa de investigación de Lallemand, el manejo de la fermentación alcohólica (FA), introduciendo el uso de levaduras seleccionadas *no-Saccharomyces* en inoculacion secuencial con *Saccharomyces cerevisiae* abre nuevas posibilidades a los enólogos.

DESCRIPCIÓN

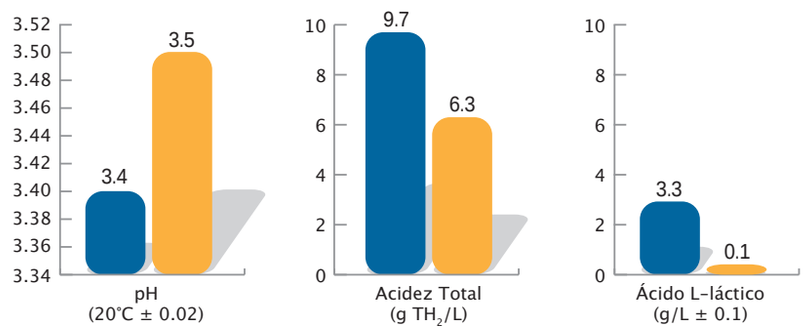
LEVEL² LAKTIA™ es un cultivo puro de *Lachancea thermotolerans*, seleccionada por Lallemand por sus propiedades exclusivas de producción de niveles altos de ácido láctico durante la fermentación. Utilizada en inoculación secuencial con un amplio abanico de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* seleccionadas, LEVEL² LAKTIA™, gracias a la producción de ácido láctico supone una herramienta natural para mezclar y/o reequilibrar vinos procedentes de regiones/climas cálidos. Además de aportar acidez y frescura, LEVEL² LAKTIA™, también aporta complejidad aromática desde el principio de la fermentación alcohólica.

VENTAJAS

Análisis sensorial Merlot (Sur de Francia)



Impacto en la acidez (Tempranillo 2017):



Análisis fin de FA (misma concentración de ácido málico y de acidez volátil)

AVANZA AL SIGUIENTE NIVEL

LEVEL² SOLUTIONS LAKTIA™

Lachancea thermotolerans

DEVUELVE LA FRESCURA A TU VINO

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especie: *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latencia moderada
- Tolerancia a alcohol baja (<10%v/v)
- Temperatura óptima de fermentación (14ºC – 18ºC)
- Necesidades elevadas de NFA
- Producción baja de acidez volátil
- Producción de glicerol elevada

INSTRUCCIONES DE USO

PARA UTILIZAR EN INOCULACIÓN SECUENCIAL

Elaboración de tintos: La adición de SO_2 en la recepción debe ser ≤ a 4 g/hL
Elaboración de blancos y rosados: Antes de la inoculación, asegurarse que el SO_2 Libre < 15 mg/L

1ª INOCULACIÓN: LEVEL² LAKTIA™

Inocular a 25g/hL: rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 30ºC. Después de 15 minutos, agitar suavemente.

Para ayudar a la levadura a aclimatarse a la temperatura más fría del mosto y evitar el choque térmico, lentamente ir incorporando otro volumen igual de mosto a la preparación con la levadura (es posible que haya que repetir este paso hasta que la diferencia de temperatura esté por debajo de 10ºC). El tiempo total de rehidratación no debería exceder los 45 minutos.

2ª INOCULACIÓN: *Saccharomyces cerevisiae*

24 horas después de la inoculación de LAKTIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada a 25g/hL, utilizando GO-FERM PROTECT™ ó GO-FERM PROTECT™ EVOLUTION durante la rehidratación siguiendo el protocolo recomendado.

Nota: *La inoculación tardía de Saccharomyces cerevisiae conducirá a un aumento de la producción de ácido láctico por* LEVEL² LAKTIA™ *y, en consecuencia, un efecto mayor de acidificación.*

- Recomendaciones de nutrición:
  1/ Añadir nutriente orgánico inmediatamente después de la inoculación de LEVEL² LAKTIA™.
  2/ Añadir nutriente orgánico o complejo a 1/3 de la fermentación alcohólica.
- Recomendaciones para la gestion de FML:
  - Preferiblemente coinoculación con bacteria enólogica seleccionada en el mimo momento de la inoculación con *Saccharomyces cerevisiae*.
  - Para la inoculación post fermentación alcohólica, si el nivel de ácido láctico está por encima de 3 g/L, realiar una mezcla con otros vinos antes de la inoculación.

Para más información, por favor contacte con su técnico de Lallemand

PRESENTACIÓN Y ALMACENAJE

- Disponible en paquetes de 500 g.
- Conservar en un lugar fresco y seco durante 24 meses.

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta fi cha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Abril 2022